UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

PERIODICO BIMESTRALE
DEL CENTRO REGIONALE
PER IL POTENZIAMENTO
DELLA VITICOLTURA
E DELL'ENOLOGIA
DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

ANNO II - N. 1
FEBBRAIO 1984

Finito di stampare
il 15 febbraio 1984

In copertina:

«CHICCO D'UVA»
di Amedeo Bravo - Egidio Costantini
Venezia

opera esposta alla mostra
«La fucina degli Angeli»
nell'ambito di Vin Mondo 83.

Reg. Trib. Udine n. 20 dell'11.6.83

Sped. in abb. post. - Gr. IV
Pubblicità inf. al 70%

Direttore: Pietro Pittaro
Direttore responsabile: Ennio Nussi
Redattore: Massimo Bassani

Direzione - Redazione:
33100 Udine
via Vittorio Veneto 65 - IV piano
telefono 0432/297068

Tipografia Litografia Luigi Chiandetti
Via Vittorio Veneto 106
33010 Reana del Rojale (Udine)

SOMMARIO

FIERE SI o FIERE NO

di Piero Pittaro

Fare la promozione è compito assai difficile. Farla al vino ancora di più. Il motivo? Semplice; basti pensare alle migliaia di Aziende che operano in Friuli in questo campo e moltiplicarle per le qualità dei vini prodotti.

Diventa facile e snello quando le Aziende sono poche, con prodotti ben definiti, di grande produzione, ricchi d'immagine e facili di nome.

La promozione che il Centro sta facendo, grazie a un finanziamento unico e finalizzato, ha avuto certo un parto difficile. Diversità d'opinione sul come e dove investire il pubblico denaro. Il timore di insuccesso sia del messaggio, sia dei canali promozionali, ci ha fatto meditare a lungo.

Non vogliamo parlarci addosso, ma i risultati sono stati finora soddisfacenti.

Uno di questi canali di promozione del vino friulano è la partecipazione alle fiere e alle mostre.

Abbiamo da pochi mesi uno stand regionale. La prima uscita è stata al BiBe di Genova. Ne seguiranno altre, abbastanza numerose, impareremo il mestiere, correggeremo gli errori, raddrizzeremo il tiro.

Ma in questo editoriale vorrei esporre due aspetti della presenza regionale alle fiere:
— quello che deve fare il Centro;
— quello che devono fare gli Operatori.

Si è discusso molto e si discuterà ancora sull'opportunità o meno di partecipare alle fiere. Ci sono voci autorevoli che sostengono la presenza attiva, altre voci, altrettanto autorevoli, che sostengono il contrario.

Un ragionamento semplice, spero, serva a tagliar la testa al toro.

Forse essere presenti non è un grande vantaggio, ma certamente è uno svantaggio enorme essere assenti.

Chi è assente ha sempre torto. Restare fuori significa andare indietro.

Ergo, bisogna essere presenti alle fiere, possibilmente in modo signorile, comunque dignitoso.

QUELLO CHE DEVE FARE IL CENTRO

Il Centro ha veste istituzionale, non può e non deve fare altro che presentare i prodotti regionali nel migliore dei modi.

Non può e non deve favorire alcuno e tantomeno raccogliere commesse o trattare transazioni commerciali.

Deve, ope legis, fare solo la pubblicità o promozione istituzionale.

Per tali ragioni mette a disposizione uno stand che può variare dai 60 ai 100 m², ben attrezzato, con numerose vetrine per l'esposizione. Ha cabine separate per le necessità degli Espositori, sedie e scrivanie, frigoriferi per i vini, lavabi, ecc.

Mette a disposizione dei visitatori materiale pubblicitario generico e altro moteriale che le Aziende presenti consegnano.

Fornisce il personale per la gestione; personale specializzato e dipendente del Centro, nonché altro personale reperito in loco.

È insomma un'area espositiva, attrezzata, a disposizione di coloro che vogliono partecipare alla mostra.

Ma il compito istituzionale sortisce scarsi effetti se, prima e dopo, i produttori non pianificano la loro attività commerciale.

Come in battaglia insomma. I Generali (Centro) studiano a tavolino la battaglia, la combattono, la vincono. Quindi l'esercito (Ditte espositrici) deve sfruttare il successo.

QUELLO CHE DEVONO FARE GLI OPERATORI

Per prima cosa è assolutamente necessaria la presenza fisica di un Rappresentante per ogni ditta o per gruppi di ditte. La presenza non deve essere saltuaria, ma continua, dall'inizio alla fine della manifestazione.

Durante la manifestazione le Ditte devono far degustare i loro prodotti (è quindi necessario un congruo numero di bottiglie); distribuire materiale pubblicitario, prendere contatti, saper distinguere l'interessato ad acquisti futuri dal semplice visitatore.

Le Aziende insomma devono curare da sole la propria promozione nello stand.

Ma è necessario però qualcosa di più.

Prima dell'inizio della fiera è bene prendere contatti col locale ufficio ICE (se si opera all'estero).

Contattare in precedenza Ditte e Importatori. Invitarli allo stand. Cercare in tutti i modi di essere presenti in qualche punto di vendita della zona con i propri prodotti. Possibilmente allestire qualche vetrina (magari di più Ditte) nella città della mostra.

Importantissimo, dopo la manifestazione, contattare i possibili Clienti, fissando appuntamenti e andando in loco per continuare l'opera di promozione e raccogliere e sfruttare il successo.

Sono pochi e forse imprecisi suggerimenti. Ma se non si opera in questo modo, veramente è meglio stare a casa.

Diamoci quindi una mano per risolvere i vostri problemi.

IN ITALIA ED ALL'ESTERO NEL 1984

Partecipazione dei vini regionali alla più significative rassegne specializzate e dell'alimentazione internazionale

Il Centro per il potenziamento della viticoltura e dell'enologia, in attuazione dei propri programmi di attività promozionale atti a diffondere e valorizzare i vini del Friuli-Venezia Giulia, sarà presente, nel corso del 1984, alle seguenti rassegne enologiche specializzate, con proprio stand:

— 3-7 marzo a Vicenza - mostra nazionale vini D.O.C.;

— 10-15 aprile a Verona - Vinitaly;

— 14-20 novembre a Genova - Bibe.

Parteciperà inoltre, nel padiglione della Regione Friuli-Venezia Giulia, alle sottoindicate manifestazioni all'estero:

— 5-14 maggio a Basilea - fiera internazionale campionaria;

— 21-25 settembre a Monaco - IKOFA;

— e dal 18 al 22 giugno a Parigi - SIAL.

Tutti gli operatori della Regione, interessati a partecipare ad una o più manifestazioni, sono invitati a dare l'adesione scritta al Centro, con cortese urgenza, specificando le località prescelte ed i tipi di vino che intendono presentare.

LA VENDEMMIA 1983

In Friuli: *è stata del tutto normale per quanto riguarda la quantità (si stima infatti una produzione di circa 2.300.000 quintali di uva, leggermente inferiore all'anno precedente). I livelli qualitativi sono stati invece elevati nella gradazione zuccherina delle uve, come da anni non si verificava, dando così dei vini, in complesso, buoni ed armonici.*

Il mercato ha segnato, in dicembre, una netta ripresa delle vendite, cui è seguito un naturale rallentamento d'attività in connessione al periodo delle festività.

In Italia: *raccolto abbondante, stimato in 76 milioni di ettolitri di vino, cui devono aggiungersi le giacenze (troppe) dell'annata precedente ed il graduale calo dei consumi interni, attestati sugli 85 litri circa procapite annui.*

Con questo «mare» di vino, l'Italia detiene ancora il primato di Paese con la più alta produzione enologica del mondo.

In Francia: *buon raccolto in generale, con punte eccezionali nella Champagne: le stime accreditano una produzione di 72 milioni di ettolitri di vino. La situazione mercantile è, nel complesso, assai stabile, anche se l'attuale campagna di commercializzazione dovrebbe portare, almeno nelle speranze dei produttori, all'aumento delle quotazioni, soprattutto per i vini bianchi tipici.*

Nella Germania Federale: *si è avuta un'altra abbondante produzione di vino, ben 12 milioni di ettolitri, di buona qualità, dopo la vendemmia record dell'82, la cui produzione risultava però, in dicembre, ancora invenduta per il 60%. Problemi di giacenze anche in Germania quindi, con prezzi dei mosti molto bassi e, di conseguenza, mercati stagnanti.*

Il mercato dei vini spumanti in Italia

di Franco Dassiè

Da molti Italiani, i vini spumanti sono ancora considerati tipici beni di prestigio e di lusso; infatti la loro domanda aumenta in misura più che proporzionale con l'aumentare del reddito.

Conseguentemente, il loro mercato è ancora caratterizzato da un alto grado di stagionalità: i due terzi dei consumi sono ancora concentrati in tre mesi mentre l'altro terzo è consumo d'occasione.

Questo particolare va tenuto presente per stabilire la potenzialità degli impianti e la programmazione delle lavorazioni.

L'Italia è uno dei maggiori Paesi produttori ed esportatori di vini spumanti ma è anche, allo stesso tempo, uno dei maggiori importatori.

Ecco la produzione e i consumi dell'anno 1981 in milioni di bottiglie: produzione 135, importazione 12, esportazione 85, consumo interno 62.

Una decina di anni fa la produzione era stimata intorno ai 60 milioni di pezzi, per il 1990 la produzione prevista è di 220-240 milioni.

L'Italia desitna attualmente, alla spumantizzazione, circa l'1,4% della produzione; la Francia il 5%.

Il 90% della produzione è ancora concentrato nell'Italia settentrionale, dove, le industrie spumantistiche, come in altri settori industriali, si sono sviluppate a macchia d'olio attorno alle grandi aziende. La settentrionalizzazione della produzione e dei consumi è però comune anche per la Francia e la Germania.

Nove aziende hanno più di 50 dipendenti, mentre altre 151 hanno fino a 50 dipendenti e sono così distribuite: 65 in Piemonte, 30 nel Veneto, 20 in Lombardia, 20 nel Trentino e le rimanenti sono sparse nel resto d'Italia. Il 60% della produzione è perciò controllata da una decina di grandi aziende reclamizzate che però localmente lasciano spazio ai piccoli produttori che si possono avvalere, per inserirsi nel mercato, dei minori costi di produzione e del tradizionale attaccamento ai prodotti locali.

Oltre il 55% dei consumi è concentrato nel Nord Italia, meno del 10% nelle Isole mentre il resto dei consumi è suddiviso fra Italia centrale e meridionale.

Il consumo di spumante in Italia risulta quindi di circa un litro pro capite, in Francia invece, di quattro litri.

Da un paio di anni, si registra una diminuzione delle importazioni: il 75% di esse è consumato nel Nord Italia dove sono concentrati anche gli importatori e, ricordiamo, che il 90% provengono dalla Francia (quasi 8 milioni di Champagne).

Il flusso delle importazioni potrebbe anche essere ostacolato aumentando la produzione di vini similari, graditi al consumatore (non esterofilo o snob) però non nel senso di copiare ma in quello di proporre.

Si deve in ogni caso notare che la potenzialità degli impianti già funzionanti in Italia, potrebbe coprire immediatamente una maggiore domanda del mercato anche di notevole consistenza. Ciò è dovuto al fatto che, per contenere il costo della mano d'opera, le imprese hanno ampliato e ammodernato le attrezzature produttive che attualmente sono sottoutilizzate.

L'aumento dei consumi di spumanti in Italia ha fatto sorgere in diverse regioni, altre imprese spumantistiche che propongono al consumatore vini da vitigni già affermati, come i pinot, moscato, malvasie, e vini locali quali il fano, corvo, aglianico, martina, marino, ecc. Eccettuata una piccola parte di consumatori dai gusti decisi, la domanda si sta orientando verso vini di marca venduti a prezzi medi (democratizzazione dei consumi) e verso vini locali tradizionali.

La maggioranza dei consumatori non è ancora adeguatamente preparata all'incontro con il vino spumante sebbene ci sia stata una evoluzione positiva nel gusto verso prodotti meno amabili.

Di conseguenza, una buona parte di consumatori resta incostante nelle scelte, privilegiando alle volte la marca, il prezzo, la qualità.

Nessuna ditta perciò può prevedere con certezza il volume delle proprie vendite; per ovviare a questa difficoltà ed inoltre per coprire una più vasta area di mercato, le aziende del settore sono ricorse ad una politica di produzione differenziata che in pratica si traduce nel produrre diversi tipi di spumanti a prezzi e gusti differenti.

Nel campo della distribuzione, è in atto da tempo una doppia tendenza alla integrazione e alla verticalizzazione: conseguenza di tale tendenza, da una parte è la eliminazione di certi intermediari, la cui esistenza non è più economicamente giustificata, e dall'altra è l'instaurazione di rapporti sempre più intimi e duraturi fra fornitori, produttori e clienti fra i quali sono difficili nuovi inserimenti.

Gli spumanti prodotti in Italia possiamo classificarli in:

— aromatici (oltre il 65% della produzione) e a sapore semplice (generalmente meno dolci dei primi);

— bianchi (oltre il 90% della produzione) rossi e rosati (questi ultimi hanno un mercato limitato, però in espansione ed in genere sono amabili);

— gassificati (hanno un mercato limitato, il sistema è ancora usato per la produzione dei frizzanti);

— elaborati in bottiglia (5-6%);

— prodotti in autoclave (oltre il 90% della produzione, vi sono inclusi tutti gli aromatici);

— D.O.C. e a non D.O.C. (vi sono inclusi gli elaborati in bottiglia).

Relativamente al contenuto zuccherino possiamo avere:

— spumanti extra brut, brut, extra dry, dry, demy sec e doux. Extra brut, dry e doux sono poco diffusi; nel tipo demy sec rientrano i vini moscato. Quelli a sapore semplice rientrano normalmente nei tipi brut e extra dry e sono sempre più richiesti.

— Una novità commerciale abbastanza recente sono

gli spumanti contenenti ancora i lieviti, non dosati, che vengono serviti caraffati. Le bottiglie sono chiuse con un tappo a corona ed hanno un mercato limitato ad estimatori. La confezione però non è legalmente riconosciuta.

— La pezzatura da 750 cc rappresenta il 92% della produzione, poi viene la ½ bottiglia, quindi i due calici (200 cc), con tappo a strappo, venduta al bar, mentre poco diffuse sono le grandi pezzature, in esse però lo spumante si conserva meglio e più a lungo.

— Commercializzazione: La vendita a mescita rappresenta circa il 30% dei consumi ed ha tendenza all'aumento (ristoranti, bar ...). La vendita all'asporto o a corpo viene effettuata ancora in maggioranza nei negozi alimentari e, in misura sempre crescente, nelle enoteche e nei supermercati.

I vini base spumante più richiesti dall'industria sono:

— fra i vini bianchi il moscato, prosecco, malvasia, pinot, chardonnay, ecc.;

— fra i vini rossi il pinot, cabernet, aleatico, lambrusco, freisa, ecc.

A livelli qualitativi elevati, non ha senso parlare di spumanti più o meno buoni (cosa soggettiva) ma invece se sono più o meno graditi al consumatore che l'azienda vuole interessare. Individuato allora il tipo di spumante richiesto, l'abilità del tecnico consiste nell'ottenere quello dalle caratteristiche desiderate e mantenerle costanti nel tempo.

IL FRIULI SULLA VIA DELLO SPUMANTE

Terra di grandi vini, è l'unica Regione settentrionale priva di tradizioni spumantistiche dove attualmente operano una trentina di aziende a produzione mista.

La produzione vitivinicola è di qualità e non di massa; infatti circa il 65% di essa ha potuto ottenere il riconoscimento a D.O.C.

La produzione di uva si aggira su 2 milioni di quintali annui con leggera maggioranza di quelle a frutto rosso.

Purtroppo i vini più diffusi in Friuli, il merlot ed il tocai, poco si addicono alla spumantizzazione.

Potrebbero invece interessare la spumantistica i seguenti vini: prosecco e malvasia come vini aromatici, ribolla come vino locale ed infine i classici come il pinot bianco, chardonnay, pinot nero e cabernet.

La quantità di vino disponibile come base spumante è però limitata dalla fiorente commercializzazione dei grandi vini friulani come vini da tavola. Inoltre il mercato degli spumanti rossi e rosati è assai ristretto mentre l'attenzione della giovane spumantistica friulana si è concentrata sul pinot bianco e lo chardonnay.

I piccoli produttori, che non hanno problemi di collocamento del prodotto venduto sfuso come vino da tavola, se non sono garantiti nel prezzo e nel ritiro, sono restii a cambiare tecnica.

Qui apro una parentesi. La preparazione dei vini base spumante presuppone una vendemmia anticipata di qualche giorno rispetto alla completa maturazione ed è seguita da una fermentazione in bianco. Il vino base ottenuto, nei confronti del corrispondente vino da tavola, è meno alcolico, più acidulo, contiene minori

quantità di colloidi glucidici e proteici, minori quantità di catechine precursori dei colloidi polifenolici che hanno carattere tannico e sono coloranti. Quindi sono vini più delicati, meno vinosi e con modesta intensità colorante, conseguentemente inadatti al consumo come vini da tavola; i vini base sono però più resistenti alle ossidazioni.

Alcuni produttori, per ottenere un vino più morbido, usano svinare molto presto anche solo dopo 12 ore: questo tipo di vino può essere utile per essere miscelato ai vini base che risultassero troppo poveri di corpo e atipici.

Perciò se non si opta per l'acquisto di uva o di mosto fiore (che è un mercato molto difficile) l'unica fonte sicura, per il reperimento dei vini base spumante, restano le cantine sociali con le quali, naturalmente, dovranno essere presi accordi in precedenza.

Pressate dalla domanda ed in ritardo di preparazione, alcune aziende produttrici di vini da tavola ed aventi già una efficente rete distributiva, hanno preferito commercializzare spumanti elaborati da aziende specializzate che lavorano in conto terzi.

In pratica, in Friuli, è esplosa la domanda di spumanti quando ancora non esisteva una adeguata offerta locale: conseguentemente la domanda è stata coperta con l'importazione di spumanti da altre regioni ed il gusto si è adattato a questi prodotti; perciò il ritardo dello sviluppo della spumantistica friulana si è accumulato.

La prima più massiccia e qualificata proposta friulana al mercato è quella di uno spumante brut, base pinot e chardonnay, elaborato col sistema charmat. La durata dello stoccaggio sulle fecce è di tre mesi, normalmente. Piccole partite sono elaborate in bottiglia mentre si annuncia anche l'adozione del sistema charmat lungo. Questi spumanti sono vini di classe, molto interessanti. I sistemi di spumantizzazione adottati sono quelli che più esaltano la qualità dei vini friulani, in special modo se saranno un po' personalizzati.

In misura minore sono apparsi sul mercato spumanti di verduzzo, prosecco, ribolla, pinot grigio. Il pinot

nero, lavorato mediante fermentazione in bianco, è usato come concia.

Le tecniche di spumantizzazione non sono riferibili ad una data regione ma ai vari tipi di vino base.

La tecnica spumantistica, dai differenti vini delle diverse regioni, deve produrre e offrire spumanti tipici, che all'assaggio devono rivelare la propria origine: potranno essere più o meno graditi al consumatore ma avranno sempre un loro mercato.

Costi di impianto e costi di produzione sono in continuo aumento ed il mercato sembra essere entrato in una fase di assestamento: in queste condizioni è difficile fare delle previsioni e prendere decisioni.

La via della commercializzazione di spumanti elaborati da ditte spumantistiche specializzate, oggi è forse un passaggio obbligato per poi produrre in proprio, via già percorsa da grandi aziende reclamizzate.

Se non è facile produrre uno spumante di qualità, gradito al consumatore, è ancora più difficile la sua commercializzazione in un mercato caotico e dinamico, come quello attuale, specie se si superano certe produzioni.

Conoscendo naturalmente il costo di spumantizzazione ed il livello di vendita raggiunto, tenendo sempre aggiornati i costi di impianto e di produzione, si può decidere con maggior precisione la potenzialità dell'impianto spumantistico da realizzare ed il tornaconto dell'operazione al quale non è disgiunto l'orgoglio di produrre in proprio.

Da quanto finora è stato esposto cosa si può dedurre?

A breve termine si può escludere il sorgere di aziende spumantistiche specializzate, che si localizzano vicino alle fonti di produzione dei vini base più ricercati dal mercato, se non ci sarà una riconversione dei vigneti.

L'importazione da altre regioni di vino base fa aumentare i costi di produzione e spesso fa scadere la qualità del prodotto, perché ai nuovi clienti è riservato solo il vino rifiutato dagli altri. In questo caso comunque dovrebbe essere pubblicizzata solo la marca.

Quasi impossibile la comparsa di piccole aziende famigliari per mancanza delle precedenti dai cui quadri si formano i nuovi piccoli imprenditori.

Di conseguenza, le sorti della spumantistica friulana saranno ancora sostenute dalle aziende a produzione mista, quali le Cantine sociali e le aziende viticolo-enologiche aventi già una rete distributiva sviluppata.

Esse possono decidere in precedenza il tipo di vitigno e la quantità d'uva da destinare alla preparazione dei vini base spumante. In caso di rimanenze, il vino può sempre essere dirottato ad altri usi.

Nell'immediato futuro, verosimilmente lo spumante friulano sarà ancora offerto in modesta quantità, moderatamente crescente, ma sarà certamente di ottima qualità, finché si potranno reperire vini base di qualità adeguata.

DAL 1° GENNAIO 1984 ENTRATE IN VIGORE LE NUOVE MISURE PER LE BOTTIGLIE

Consentito sino ad esaurimento lo smaltimento delle scorte dei prodotti confezionati entro il 31 dicembre 1983

Abbiamo riportato sul numero di giugno dello scorso anno, il D.P.R. 23.8.82 n. 825, che dettava norme per l'attuazione delle direttive CEE n. 78/891 e n. 79/1005, relative al preconfezionamento in volume di alcuni liquidi (compresi i vini) in imballaggi preconfezionati, con l'allegato che elencava i volumi nominali in litri ammessi a titolo definitivo e quelli utilizzabili fino al 31.12.1983.
Con il 1° gennaio 1984, non essendo intervenuta alcuna proroga a quanto disposto dal citato Decreto Presidenziale, è vietato utilizzare, per i vini da tavola e D.O.C., i vecchi recipienti previsti dall'art. 29 del D.P.R. n. 162/65 e ammessi in via transitoria fino al 31.12.83 (ad esempio le bottiglie da 0,720 cc. o da 0,475 o da 0,360 ecc.).

I vini da tavola e D.O.C., confezionati entro il 31.12.83, in recipienti di capacità non più regolamentare, possono però essere commercializzati sino ad esaurimento delle scorte.

Non è previsto l'obbligo di effettuare alcuna denuncia delle giacenze e pertanto sarà necessario dimostrare, in caso di eventuali controlli, attraverso le scritture riportate sui registri di cantina, l'avvenuto imbottigliamento della partita prima del 31.12.83.

Per lo smaltimento dei prodotti, contenuti in recipienti non più regolari, già in commercio e detenuti dalle aziende non imbottigliatrici (grossisti - dettaglianti) prima del 31.12.83, non vi sono problemi di alcun genere; così come per i prodotti imbottigliati, in recipienti non più consentiti, che saranno successivamente consegnati a grossisti e dettaglianti dagli imbottigliatori, purché l'operazione di imbottigliamento risulti effettuata, dalla documentazione di cantina, entro il 31.12.83.

Si trascrivono, per i vini da tavola e D.O.C., i volumi nominali in litri, ammessi a titolo definitivo dal 1°.1.84: 0,100 - 0,250 - 0,375 - 0,500 - 0,750 - 1,00 - 1,50 - 2,00 - 3,00 - 5,00.

FRIULI IN PRIMA PAGINA

PIENO SUCCESSO A VILLA MANIN DEL 2° SIMPOSIO INTERNAZIONALE SULL'ANALISI SENSORIALE DEI VINI

Oltre 250 tecnici e studiosi italiani e stranieri (fra i quali i delegati degli Stati aderenti all'Union Internationale des Oenologues) hanno pertecipato al 2° Simposio Internazionale sull'analisi sensoriale dei vini, che si è svolto in due intense giornate di lavori ad alto livello specialistico fra l'11 ed il 12 novembre nell'incantevole Villa Manin di Passariano.

È la seconda volta in meno di tre anni che l'argomento è oggetto di attenzione da parte di un pubblico altamente qualificato, che ha risposto — anche da molto lontano — all'invito dell'Associazione Enotecnici Italiani.

I sensi umani, quali strumento di lavoro e di analisi in cantina e in laboratorio, erano già stati studiati nel febbraio 1981 a Modena, in occasione del 1° Simposio internazionale. In questo frattempo, con l'approfondirsi degli studi, l'interesse dei tecnici internazionali sembra essere ulteriormente cresciuto. E in un'epoca di tumultuose, vertiginose innovazioni tecnologiche (è di questi giorni la notizia che in California è stata messa in atto una tecnica analitica che utilizza il raggio laser, ricavandone il profilo grafico di diffrazione di luce risultante dal suo attraversamento del vino), si è ancora una volta avuta la conferma, al Simposio di Villa Manin, che lo strumento di analisi più sensibile di cui l'enotecnico disponga rimane sempre il suo naso. Del resto, pure dalla California, e proprio in questi giorni, è arrivata la riedizione ampliata e aggiornata del testo di Amerine e Roessler sull'analisi sensoriale dei vini *(Wines - their sensory evaluation)*, a conferma dell'importanza fondamentale che viene annessa alla valutazione dei sensi umani anche là dove l'analisi strumentale è la più sofisticata del mondo.

Tornare a studiare l'analisi sensoriale per oggettivizzarne i dati, soggettivi e individuali ai fini della valutazione tecnica dei vini, è pertanto una scelta di progresso enologico. Questo è il motivo fondamentale del 2° Simposio Internazionale sull'argomento, organizzato dalla A.E.I. (dal Comitato promotore Convegni Enologici) e la collaborazione dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura della Camera di Commercio di Udine e del Centro Regionale per il Potenziamento della Viticoltura e dell'Enologia del Friuli-Venezia Giulia.

È appena il caso di sottolineare come le percezioni sensoriali siano state trattate solo sotto l'aspetto del loro significato enochimico, dai tecnici e dagli scienziati intervenuti: il profilo edonistico dell'assaggio del vino è stato pure trattato, ma in una sessione nettamente distinta e dichiaratamente impostata dalla parte del consumatore, e non già del produttore. Questo va tenuto ben presente e, a evitare confusioni fra il ruolo dell'enotecnico, che lavora sul vino in cantina, e quello del divulgatore, che fa dell'assaggio edonistico.

Prima di addentrarci nella cronaca dei lavori del Simposio, soffermiamoci su un importante evento, svoltosi a margine dei lavori; la rielezione di Ezio Rivella per un altro mandato triennale alla presidenza dell'Union Internationale des Oenologues.

Il Consiglio Direttivo dell'U.I.Oe., riunitosi l'11 novembre nella medesima Villa Manin, ha confermato all'unanimità la presidenza a Rivella che, come si ricorderà, divenne nel 1981 a Bordeaux il primo Presidente non francese nella storia della U.I.Oe.

Il suo operato ha riscosso il plauso generale in campo nazionale e internazionale, e la sua riconferma, con il voto favorevole dei delegati francesi stessi, dà la misura del prestigio di cui gli enotecnici italiani godono oggi nei maggiori Paesi vitivinicoli del mondo.

Primo Vice-Presidente è stato eletto il francese Pierre Bedot, secondo Vice-Presidente lo spagnolo Montero de Epinosa, e Segretario della U.I.Oe. la signora Mijares (Spagna).

Ma torniamo ora alla cronaca del Simposio, che costituisce una di quelle iniziative cui deve farsi risalire una parte non indifferente del prestigio internazionale dell'enotecnico italiano, di cui abbiamo appena parlato. Ed è il caso di aggiungere come, oltre all'organizzazione esemplare (un particolare elogio agli enotecnici friulani!), gli ospiti stranieri abbiano apprezzato l'accoglienza, la dolcezza del vivere in Friuli e come siano rimasti incantati dalla cornice artistica ed architettonica del Simposio di Villa Manin.

I lavori, si sono articolati in tre sessioni. La prima, aperta dopo il saluto delle autorità ai congressisti, si è imperniata sull'aspetto strettamente scientifico del tema: *«Analisi sensoriale e analisi strumentale a confronto»*.

La correlazione da precisare fra i due sistemi di analisi ed il loro grado di convergenza sono stati esaminati da docenti e ricercatori universitari di fama mondiale.

L'importanza della complessa materia travalica ampiamente i limiti del settore enologico e investe tutta intera l'industria alimentare. Potrà l'analisi strumentale integrare la valutazione sensoriale dei vini per neutralizzarne la intrinseca soggettività? Si è cimentato per primo sull'argomento Anthony Williams, scienziato e sperimentatore del Dipartimento di Agricoltura ed Orticoltura (Sezione Cibi e Bevande) del Centro di Ricerca di Long Ashton, dell'Università di Bristol. La relazione dello studioso britannico, dal titolo «Apprezzamento sensoriale dei vini: definizione, misura, controllo e limiti», ha esaminato i vari metodi attualmente disponibili, e in particolare i recenti sviluppi delle tecniche di definizione del profilo dei campioni. Tali informazioni, secondo Williams, sono importanti per comprendere come i campioni interagiscono, e costituiscono il nesso che collega l'informazione derivante dall'accoglienza più o meno favorevole dei vini da parte del consumatore e le loro proprietà chimiche e fisiche.

L'oratore che gli è succeduto, Adolf Rapp, dell'Istituto Federale tedesco per la ricerca in viticoltura ed enologia di Siebeldingen, ha dedicato la sua relazione a «Recenti acquisizioni nell'analisi strumentale

applicata alla valutazione della qualità dei vini tranquilli».

L'Autore ha illustrato lo stato attuale delle ricerche da lui effettuate sugli aromi del vino, con esperimenti sulle concentrazioni delle sostanze aromatiche e l'individuazione, in vitigni tedeschi, di differenze nella loro composizione mediante lo studio dei «diagrammi di impronta», che indicano diversi contenuti di alcuni «composti di riferimento». Sono stati illustrati e classificati mediante gascromatografia, spettrofotometria e cromatogrammi a odorazione i composti responsabili di alcune caratteristiche aromatiche negative nella coltura di nuovi vitigni (gusto di fragola, odore di foglia) e difetti di natura tecnologica (odore di muffa o di tappo).

Pierre Dubois, del Laboratorio di Ricerca sugli Aromi del Centro di Ricerche Agronomiche di Digione (Francia), ha dissertato su «Alcune recenti acquisizioni sui costituenti volatili dei vini». Lo studioso francese ha proposto una spiegazione dei principali risultati ottenuti sui vini ossidati, sui fenoli volatili dei vini rossi e sull'aroma dei vini invecchiati in botti di quercia. Dopo avere avanzato un'ipotesi personale sulle attuali possibilità di ottenere correlazioni fra le analisi fisico-chimiche e le analisi sensoriali, Dubois ha affermato la correlazione fra la presenza di alcuni costituenti e le sfumature olfattive che essi apportano. Lo studioso è tuttavia convinto che altri costituenti rimangano sconosciuti e che sia pertanto prematuro tentare di stabilire correlazioni globali.

L'italiano Gianfrancesco Montedoro (Istituto di Industrie Agrarie dell'Università di Perugia) ha presentato una relazione su «Analisi sensoriale e strumentale dei vini e loro possibile correlazione qualitativa». Montedoro ha esaminato preliminarmente la possibilità di oggettivare, mediante analisi strumentale, la qualità organolettica dei vini, sottoponendo numerosi campioni di vino bianco e rosso ad analisi sia strumentale che sensoriale. I risultati sono stati elaborati statisticamente, ed i dati matematici riscontrati hanno evidenziato da una parte la validità della metodologia usata, e dall'altra l'esistenza di correlazioni negative e positive fra alcuni parametri analitici e qualità organolettica.

Dopo aver considerato l'analisi sensoriale da un punto di vista scientifico-sperimentale, il Simposio ha affrontato i problemi tecnici nella seconda sessione di lavoro, dedicata al tema: «*Analisi sensoriale e controllo di qualità*».

La prima relazione della seconda serie è stata presentata dal ricercatore italiano Lamberto Paronetto, secondo il quale l'analisi sensoriale per il controllo di qualità dei vini deve affiancarsi alla produzione seguendo una particolare programmazione, che potrà concretizzarsi in una definitiva codificazione. Fra le possibili schede utilizzabili nel controllo di qualità il relatore indica la «scheda parlata» dell'Union Internationale des Oenologues, che potrà tuttavia subire adeguate modifiche soprattutto nella scelta dei voti da assegnare alle singole voci di valutazione, e propone l'utilizzazione del profilo numerico o di quello grafico secondo le modifiche prospettate.

«Analisi sensoriale e unificazione internazionale di controllo qualità» è il titolo della relazione presentata da Antonio Seppi dell'I.S.O. (International Organization for Standardization). L'analisi sensoriale — ha detto Seppi — è un valido strumento di ricerca nel controllo della qualità dei cibi, e va di pari passo con i metodi analitici chimici e fisici, concorrendo con essi ad una valutazione più espressiva. Se l'analisi sensoriale viene separata dalla soggettività individuale degli organi di senso, acquista il valore scientifico, e la definizione di precisi metodi di valutazione costituisce uno stadio molto importante. Tale azione — secondo Seppi — deve essere condotta a livello internazionale a seconda del volume degli scambi commerciali.

L'ultima delle tre relazioni tecniche è quella letta da Pietro Pittaro, Presidente della Commissione «Metodi di degustazione» della Associazione Enotecnici Italiani. Parlando sul tema «Analisi

sensoriale e sistemi per il controllo dei v.q.p.r.d. e per l'analisi dei vini nei concorsi», il relatore ha considerato il metodo di valutazione studiato dalla A.E.I. e adottato ufficialmente dal Ministero dell'Agricoltura italiano, per poi passare a presentare un nuovo metodo di valutazione «per concorsi» che si compone di una scheda per la valutazione dei vini tranquilli e di una scheda per la valutazione dei vini frizzanti e spumanti.

Gli aspetti edonistici della degustazione del vino, quale ultimo anello di una catena iniziata nel vigneto, costituiscono il tema su cui si è imperniata la terza e ultima sessione di lavoro del Simposio, intitolata «*Analisi sensoriale e test di preferenza*». L'analisi sensoriale non è più stata trattata, nelle relazioni di questa sessione, come uno strumento dell'enotecnico atto a garantire al consumatore un vino tecnicamente ineccepibile ed organoletticamente gradito: protagonista è stato invece il consumatore stesso, che compie una degustazione non tecnica, bensì edonistica, ma tuttavia determinante per l'orientamento della produzione.

Di qui la scelta dell'organizzazione del Simposio di affidare le relazioni della terza sessione a giornalisti fra i più eccelsi nella divulgazione della degustazione del vino sotto l'aspetto edonistico e gastronomico.

Ha cominciato Vincenzo Buonassisi, che nella sua relazione «Analisi sensoriale e criteri di abbinamento cibo-vino» ha considerato in primo luogo le diverse categorie di consumatori non esperti, compresi i presunti intenditori (in buona e in mala fede), esaminando poi in dettaglio gli atteggiamenti ed i giudizi che vengono dati sui vari elementi del vino e della sua confezione.

Particolare riguardo il relatore ha dedicato alla confusione regnante nella scelta della successione dei vini e delle pietanze.

Luigi Veronelli ha parlato su «Analisi sensoriale e psicologia del consumatore», ed ha spiegato il valore psicologico della degustazione, interpretando la psicologia del consumatore sulla base delle esperienze dei detti e degli atteggiamenti. È proprio l'analisi sensoriale, attuata in modo da offrire la sintesi di un vino, — ha detto Veronelli — a poter proporre, caso per caso, «il vino giusto», in modo squisitamente individuale.

Ha concluso il Simposio la relazione di Pino Khail: «Analisi sensoriale e test di preferenza: indice di gradimento dei vini italiani all'estero». Khail divide il mercato mondiale in tre categorie di consumatori; l'emergente, dove ha successo un tipo di vino fruttato e poco alcolico; il medio, che predilige i vini tradizionali dal gusto secco; e l'evoluto, presso il quale il nostro prodotto riscuote più critiche che consensi. Il relatore auspica la produzione di vini innovativi, pur riconoscendo l'importanza delle «denominazioni».

Numerosissimi i giornalisti presenti, sia della stampa specializzata, sia di quotidiani e rotocalchi, oltre alla radio e televisione.

Dalle recensioni stampa abbiamo rilevato che sul simposio sono stati scritti oltre 75 articoli, più un servizio sulle rete uno della RAI-TV «Cronache italiane», uno su «TG L'UNA», Telefriuli, Telecapodistria e altri.

Un grande successo certamente per gli enotecnici italiani, ma anche per il nostro «Vigneto chiamato Friuli», per l'eco notevole che ha avuto, sia in immagine che in pubblicità.

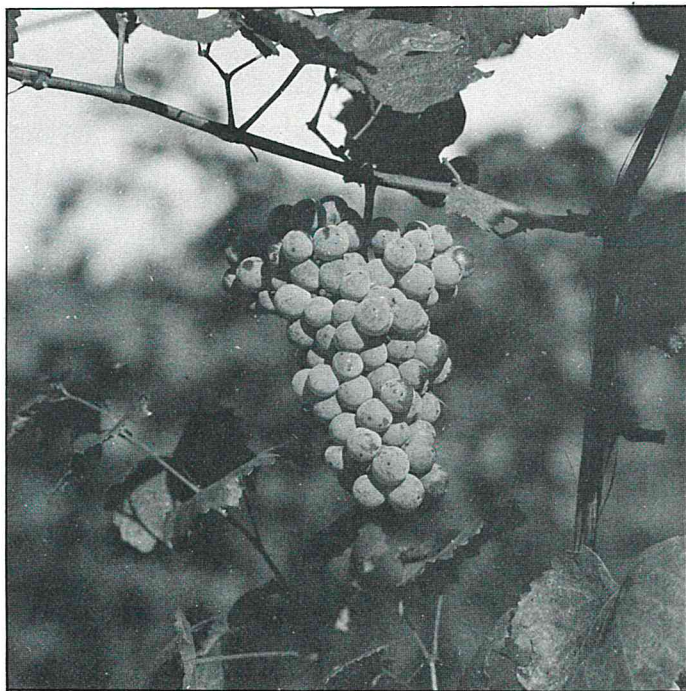
LA C.E.E. PROMUOVE A «RACCOMANDATI» I VITIGNI «SYLVANER»

(per la provincia di Gorizia)

«PIGNOLO», «SCHIOPPETTINO» E «TAZZELENGHE»

(per la provincia di Udine)

La Commissione CEE ha approvato recentemente le richieste avanzate dalla Direzione Regionale dell'Agricoltura, in merito ad alcune modifiche alla classificazione comunitaria delle varietà di vite e precisamente:

- *il vitigno «Sylvaner verde» viene iscritto nella classe delle varietà «raccomandate» per la provincia di Gorizia;*
- *i vitigni «Pignolo» - «Schioppettino» e «Tazzelenghe» vengono iscritti nella classe delle varietà «raccomandate» per la provincia di Udine.*

Documenti di accompagnamento per prodotti vinosi VA 1 e VA 2

NORME GENERALI PER L'UTILIZZAZIONE

I documenti VA 1 e VA 2 sono disciplinati dal Reg. CEE n. 1153/75 che stabilisce l'obbligo della emissione di detti documenti di accompagnamento per ogni trasporto tra due luoghi, anche vicini, all'interno dell'Italia o della Comunità.
A seconda del prodotto e della sua origine sono previsti i seguenti modelli:

VA 1: *per uve fresche, mosto d'uve, mosto concentrato, vino nuovo ancora in fermentazione, vino, vino atto a diventare vino da tavola, vino frizzante, vino spumante, vino liquoroso, aceto di vino, feccia di vino, vinacce, vinello;*

VA 2: *per i V.Q.P.R.D. (D.O.C. - D.O.C.G.).*

I documenti di accompagnamento possono non essere compilati nei seguenti casi:
1) quando il contenuto di vino in recipienti singoli non superi i litri cinque e che soddisfino alle condizioni di etichettatura, chiusura, conformi alle disposizioni in materia;
2) quando il trasporto di qualsiasi quantità di uva fresca venga effettuato dal produttore fino alla cantina di vinificazione o alla cantina sociale, cooperativa ecc. a cui è associato;
3) quando venga trasferita dal produttore qualsiasi quantità di uva fresca, anche pigiata, dal vigneto all'impianto di vinificazione (la distanza fra vigneto e la cantina non deve superare i 40 km.).

I documenti di accompagnamento VA 1 - VA 2 possono essere acquistati solo presso le tipografie autorizzate alla stampa o presso Enti pubblici (Comuni, ecc.) o organizzazioni di categoria autorizzati e, prima di essere usati, debbono essere vidimati da uno degli uffici competenti per territorio (Comuni, Servizio di Vigilanza e Repressione Frodi, Ispettorato dell'Alimentazione).
I documenti di accompagnamento, già vidimati, non possono essere ceduti o prestati ad altri, in quanto tali documenti non possono essere utilizzati da persone diverse da quelle per le quali è stato timbrato.
A seconda dei casi, i documenti di accompagnamento (sempre in triplice copia) devono essere compilati direttamente dagli stessi operatori in caratteri leggibili.
Devono essere redatti in ogni loro parte, in caso contrario non si considerano compilati; non devono essere corretti dopo la compilazione; non devono rimanere spazi vuoti relativamente alla data-ora di partenza e arrivo, numero dei colli, gradazione alcolometrica, zona viticola e quantitativo di prodotto.
Servono per un solo trasporto e devono essere conservati per 5 (cinque) anni sia da chi spedisce sia da chi riceve.

COME COMPILARLI

1) Speditore - *indicare in modo preciso il nome o la ragione sociale di chi spedisce (tale nome e indirizzo devono essere esattamente quelli riportati nell'intestazione dei registri);*
2) Destinatario - *indicare nome e indirizzo completo dell'acquirente;*
3) Trasportatore - *indicare nome e indirizzo completo di colui che esegue il trasporto (anche il trasportatore è corresponsabile in caso di contestazioni e ha diritto di rifiutare il trasporto con un documento incompleto o irregolare);*
4) Mezzo di trasporto alla partenza - *indicare il tipo di mezzo e il relativo numero di targa (se la merce successivamente cambia mezzo di trasporto e trasportatore si deve effettuare una annotazione rispettivamente sulle caselle 25-26 e 27 riportate sul retro del documento di accompagnamento);*
5) Organismo competente - *anche se sui documenti di accompagnamento per prodotti vinosi viene riportata, in fase di stampa, l'intestazione del Ministero Agricoltura e Foreste - Servizio Repressione Frodi - Via XX Settembre - Roma, è chiaro che per il Friuli-Venezia Giulia l'organismo competente al quale si deve spedire copia del documento è l'*Istituto Sperimentale per la Viticoltura - Servizio Repressioni Frodi di Conegliano Veneto (TV);
6) Servizio o Ufficio Locale - *si riferisce al comune o altro ufficio competente che ha vidimato il VA 1 - VA 2 e pertanto l'ente vidimante dovrà porre il proprio timbro;*
7) Documento compilato il ... Sotto il N. ... - *tenendo presente che il documento di accompagnamento generalmente viene compilato direttamente dallo operatore vinicolo (salvo nei casi di Enti o Laboratori per motivi specifici), indicare al punto 7 la data di compilazione del documento e sottoriportare il numero progressivo della operazione riferita al registro di carico e scarico;*

10) Numero e Natura dei Colli - *indicare il numero e la natura dei colli o recipienti, (esempio: 1 autocisterna, 3 fusti, 20 damigiane, ecc.);*
11) Designazione del prodotto - *la denominazione del prodotto deve essere precisa; non sono ammessi termini generici, come* «Vino» *o* «Vino comune» *o* «Vino da pasto».
Sia per i vini da tavola che per i D.O.C. c'è l'obbligo di precisare il colore.
La designazione del prodotto deve essere esattamente uguale a quella riportata sul registro di vinificazione e commercializzazione;
12) Gradazione alcolica effettiva -
13) Gradazione alcolica totale - *Devono essere scritte sia quella effettiva che quella totale anche se coincidono.*
Per il mosto concentrato deve figurare la densità del prodotto stesso. Per l'aceto di vino deve essere riportata l'acidità totale.
14) Indicazioni speciali - *In questa colonna vengono riportati dei numeri di codice, corrispondenti a:*
- Mosto d'uva - Mosto d'uva parzialmente fermentato - Vino nuovo ancora in fermentazione
  - 0 - *quando il prodotto non è stato arricchito, né acidificato, né disacidificato;*
  - 1 - *quando il prodotto non può essere né arricchito, né acidificato, né disacidificato;*
  - 2 - *quando il prodotto può essere arricchito;*
  - 3 - *quando il prodotto può essere acidificato;*
  - 4 - *quando il prodotto può essere disacidificato;*

IL VINO E LA LEGGE

V.A. 1 — Accompagna i prodotti e da recapitare al destinatario — **COMUNITÀ EUROPEE** — I B № 86635

DOCUMENTO DI ACCOMPAGNAMENTO VITIVINICOLO
Prodotti della Comunità diversi dai v.q.p.r.d. e dai vini alcolizzati

1 Speditore (nome ed indirizzo completo)
Azienda Agricola ROSSI PIETRO
Via Pradamano 859 Udine
Cod. Fisc. ....

5 Organismo competente
Istituto. Sperimentale Viticoltura
Servizio Vigilanza e Repressione
Frodi **31015** Conegliano Veneto (TV)

2 Destinatario (nome ed indirizzo completo)
BIANCHI GIOVANNI
Via XX Settembre 141
Padova

6 Servizio o ufficio locale di appartenenza dello speditore
Timbro del Comune o altro Ufficio che ha vidimato la VA 1

3 Trasportatore (nome ed indirizzo completo)
CARLO NERI Autotrasportatore
Via Vittorio Veneto 65
Udine

Timbro

7 DOCUMENTO COMPILATO
il 30 01 84
sotto il n. 125
Pietro Rossi
(Firma dello speditore)

4 Mezzo di trasporto alla partenza:
natura (camion, vagone, battello, aereo, ecc.): Camion
numero: UD 621820
o nome:

8 Documento doganale eventuale:
modello
n. del
dell'ufficio di dogana di

9 PRODOTTI TRASPORTATI

10 Numero e natura dei colli	11 Designazione conforme alle disposizioni applicabili nella materia	12 Grad. alcolometr. effettiva/	13 Grad. alcolometr. totale/ Densità	14 Indicazioni speciali	15 Zona viticola	16 Quantità (in cifre)
2 damigiane da l. 54	**Vino da tavola** BIANCO	10,5	10,5	*	**C 2**	1 08
4 damigiane da l. 15	VINO DA TAVOLA ROSSO Refosco p.r. del Friuli Venezia Giulia Vendemmia 1983	11	11		C 2	60

17 Quantità totale (in tutte lettere)
l: CENTOSESSANTOTTO.--
kg:

18 TOTALI: l 1 68 — kg

19 Trasporto partito
il 30 01 84
alle ore 09 00
dal luogo di carico di Udine

Da compilarsi unicamente in casi di scambi intracomunitari

20 Data e ora limite d'arrivo all'ufficio doganale di partenza di
il
alle ore

21 Trasporto partito
il
alle ore
dall'ufficio doganale di destinazione di

22 Data e ora limite d'arrivo al luogo di scarico di Padova
il 30 01 84
alle ore 17 00

23 RISERVATO ALLE AUTORITÀ COMPETENTI

Vedere le note a tergo

Aut. Min. Agr. e For. N. B 2289 del 26-2-1981 · Ist. Riccoboni · Silea (Tv) · Tel. 0422/52832-33

* vedi indicazioni n. 14

IL VINO E LA LEGGE

V.A. 2 — Accompagna i prodotti e da recapitare al destinatario — **COMUNITÀ EUROPEE** — **I** — N. A 062182

DOCUMENTO DI ACCOMPAGNAMENTO VITIVINICOLO v.q.p.r.d.

1 Speditore (nome ed indirizzo completo)
Azienda Agricola ROSSI PIETRO
Via Pradamano 859 Udine
Cod. Fisc. ....

5 Organismo competente
Istituto Sperimentale Viticoltura
Servizio Vigilanza e Repressione
Frodi **31015** Conegliano Veneto (TV)

2 Destinatario (nome ed indirizzo completo)
BIANCHI GIOVANNI
Via XX Settembre 141
Padova

6 Servizio o ufficio locale di appartenenza dello speditore
Timbro del Comune o altro Ufficio
che ha vidimato la VA 2

3 Trasportatore (nome ed indirizzo completo)
CARLO NERI Autotrasportatore
Via Vittorio Veneto 65
Udine

Timbro

7 DOCUMENTO COMPILATO
il 30 01 84
sotto il n. 124
Pietro Rossi
(Firma dello speditore)

4 Mezzo di trasporto alla partenza:
natura (camion, vagone, battello, aereo, ecc.): Camion
numero: UD 621820
o nome:

8 Documento doganale eventuale:
modello
n. del
dell'ufficio di dogana di

9 PRODOTTI TRASPORTATI

10 Numero e natura dei colli	11 Designazione conforme alle disposizioni applicabili nella materia	12 Grad. alcolometr. effettiva/ Aceto	13 Grad. alcolometr. totale/ Densità	14 Indicazioni speciali	15 Zona viticola	16 Quantità (in cifre)
8 damigiane da l. 54	MERLOT D.O.C. Grave del Friuli	11	11	*	C 2	4 32
1 cisterna	PINOT BIANCO D.O.C. Grave del Friuli	11,5	11,5		C 2	10 00

17 Quantità totale (in tutte lettere) l: MILLEQUATTROCENTOTRENTADUE.--
18 TOTALI 14 32

19 Trasporto partito il 30 01 84 alle ore 09 00 dal luogo di carico di Udine

Da compilarsi unicamente in casi di scambi intracomunitari

20 Data e ora limite d'arrivo all'ufficio doganale di partenza di
il
alle ore

21 Trasporto partito
il
alle ore
dall'ufficio doganale di destinazione di

22 Data e ora limite d'arrivo al luogo di scarico di Padova
il 30 01 84
alle ore 17 00

23 RISERVATO ALLE AUTORITÀ COMPETENTI

Vedere le note a tergo

GRAFICHE TREVISAN - CASTELFRANCO V. - Autorizzazione Ministeriale I/726 - 11-6-73

*** vedi indicazioni n. 14**

- Vino da tavola
  5 - *quando è stato dolcificato;*
- Altri prodotti (compreso anche il vino da tavola)
  6 - *quando il prodotto non è stato arricchito, né acidificato, né disacidificato;*
  7 - *quando il prodotto è stato arricchito;*
  8 - *quando il prodotto è stato acidificato;*
  9 - *quando il prodotto è stato disacidificato;*

15) Zona Viticola - *l'indicazione della zona viticola è obbligatoria.*
Il Friuli-Venezia Giulia è incluso nella zona viticola C2;

16) Quantità - *per ogni singola descrizione di prodotto deve essere indicata la quantità che può essere in peso (uva, mosto di uva, mosto concentrato, feccia, vinaccia) o in volume per gli altri prodotti;*

17) 18) Quantità totali - *viene indicata la somma delle quantità parziali sia in cifre che in lettere, distinte in litri o chilogrammi;*

19) Trasporto partito - *le date di partenza si indicano con numeri, sia giorno, mese, anno. L'ora di partenza viene indicata con numeri da 00 a 24 e i minuti da 00 a 60.*
Esempio: 5 gennaio 1984 alle ore 7,30 si criverà: 05-01-84 07.30.
Deve essere indicato anche il luogo di partenza della merce;

20) 21) Scambi intracomunitari - *le annotazioni riguardano solo coloro che destinano i prodotti in altri Stati della Comunità;*

22) Data - Ora - Limite di arrivo al Luogo di scarico - *viene indicato il luogo di arrivo, il giorno, mese, anno, ora e minuti.*

L'originale del documento di accompagnamento deve seguire la merce durante il trasporto ed essere consegnato al ricevente con l'obbligo di conservarlo per 5 (cinque) anni.

*La prima copia deve essere inviata, entro il settimo giorno dalla compilazione, all'*Istituto Sperimentale per la Viticoltura - Servizio Repressioni Frodi - 31015 Conegliano Veneto (TV), *a mezzo lettera raccomandata. La seconda copia deve essere conservata da chi ha ceduto il prodotto per 5 anni.*

Sulla Gazzetta Ufficiale n. 15 del 16.1.84

Pubblicato il Decreto 9-12-83 del Ministro dell'Agricoltura che reca norme integrative ai vini da tavola con indicazione geografica

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

Visto il regolamento (CEE) n. 355/79 del Consiglio, del 5 febbraio 1979, che stabilisce le norme generali per la designazione e la presentazione dei vini e dei mosti di uve;

Visto, in particolare, l'art. 3, punto 2, del citato regolamento che demanda agli Stati membri la possibilità di rendere obbligatoria, vietare o limitare l'utilizzazione di alcune indicazioni nella designazione dei vini da tavola con indicazione geografica prodotti nel proprio territorio;

Visto il proprio decreto 21 dicembre 1977 contenente norme sulla designazione e presentazione dei vini da tavola con indicazione geografica;

Visto il proprio decreto 2 novembre 1978 contenente norme complementari al citato decreto 21 dicembre 1977;

Visto il proprio decreto 5 agosto 1982 contenente norme per l'uso di riferimenti aggiuntivi ai fini della designazione dei vini da tavola con indicazione geografica;

Ritenuta la necessità di prevedere norme integrative a completamento di quelle già emanate in materia di vini da tavola con indicazione geografica;

Decreta:

Art. 1. Nella presentazione e designazione dei vini da tavola possono essere utilizzate indicazioni geografiche riferentisi ad unità geografiche amministrativamente delimitate a condizioni che dette indicazioni geografiche, come quelle riferentisi ad unità geografiche da delimitare in base ad elementi di carattere tradizionale oltre che geografico, siano espressamente riconosciute con appositi decreti ministeriali i quali stabiliscano anche la coincidenza del territorio amministrativo con la zona di produzione delle uve.

In caso di omonimia tra la denominazione di una unità geografica amministrativamente delimitata e quella di un'area diversa la relativa indicazione geografica del vino da tavola derivante dalla zona deve contenere un elemento certo atto ad individuare a quale delle due denominazioni il vino stesso fa riferimento.

Le domande di riconoscimento delle unità geografiche amministrativamente delimitate devono essere presentate secondo le modalità previste dall'art. 2, terzo e quarto comma, del decreto ministeriale 21 dicembre 1977; non è richiesta la presentazione

IL VINO E LA LEGGE

del documento di cui al quarto comma, lettera b), del citato art. 2 nei casi in cui si tratti di regioni, province, comuni e frazioni.

Per quanto concerne le unità amministrative il cui territorio ricade in parte di una circoscrizione comunale gli interessati devono produrre, in aggiunta alla documentazione specifica di cui al precedente comma, una dichiarazione del comune competente dalla quale risulti la qualificazione e la delimitazione amministrativa del territorio.

Nei casi in cui non sussista la delimitazione amministrativa deve essere altresì prodotto il documento di cui al quarto comma, lettera *b*), dell'art. 2 del decreto ministeriale 21 dicembre 1977.

I decreti di riconoscimento di indicazioni geografiche comprendenti i termini «colle» o «collina» atte ad individuare zone diverse da unità amministrative delimitate devono altresì fissare le condizioni geografiche, ambientali e tradizionali del territorio per la loro utilizzazione.

Art. 2. Tutte le domande intese ad ottenere il riconoscimento delle indicazioni geografiche e la delimitazione delle relative zone di produzione, previa la loro pubblicazione nel Foglio annunzi legali delle relative province, devono essere avanzate al Ministero dell'agricoltura e delle foreste da parte degli interessati e presentate alle regioni competenti entro il 31 ottobre dell'anno precedente alla vendemmia a decorrere dalla quale si intendono utilizzare le indicazioni geografiche richieste.

Le regioni, a loro volta, trasmettono al Ministero dell'agricoltura e delle foreste - Direzione generale della produzione agricola, con proprio motivato parere, le domande di cui trattasi entro e non oltre il 31 gennaio dell'anno successivo.

Le indicazioni geografiche richieste non possono essere utilizzate per la presentazione e la designazione dei vini da tavola prima dell'avvenuta pubblicazione dei decreti ministeriali concernenti il loro riconoscimento.

Art. 3. Nei casi in cui siano presenti vini le cui denominazioni di origine controllata o controllata e garantita facciano espresso riferimento al nome amministrativo di una regione o delle province autonome di Trento e Bolzano, può essere consentito che i vini da tavola la cui zona di produzione ricada interamente nell'ambito della zona di produzione di uno dei vini a denominazione di origine controllata o controllata e garantita della regione di cui trattasi, possano utilizzare, nella loro indicazione geografica anche il riferimento al nome di uno o più dei vitigni figuranti nella denominazione di origine, unitamente al nome amministrativo di un comune ricadente nella citata zona. Restano ferme le condizioni previste dalle vigenti disposizioni per l'utilizzazione dei nomi di comuni e di vitigni nelle indicazioni geografiche dei vini da tavola.

Qualora ricorrano particolari circostanze di rilevanza economica o sociale, a richiesta degli interessati e su motivato parere delle regioni competenti, potrà essere altresì consentita la prosecuzione dell'uso di specifiche indicazioni geografiche di carattere amministrativo o geografico-tradizionale, con o senza riferimento a nomi di vitigni, che non rientrino nei casi espressamente

previsti nel decreto ministeriale 5 agosto 1982 e nel presente decreto. In tale ultimo caso gli interessati sono tenuti a fornire a corredo della domanda e della documentazione di rito una relazione con particolare riguardo alla caratterizzazione della zona del vino ed alle esigenze socio-economiche e, qualora sussista, una documentazione comprovante la validità della richiesta.

Art. 4. A richiesta degli interessati, da presentare al Ministero dell'agricoltura e delle foreste entro il termine di dodici mesi dalla data di pubblicazione del decreto di riconoscimento e su motivato parere delle regioni competenti, potrà essere revocato il riconoscimento di indicazioni geografiche la cui utilizzazione abbia costituito pregiudizio nei confronti di denominazioni di origine, come pure il rifermento totale o parziale, nel contesto della indicazione geografica, al nome di uno o più vitigni o al modo di elaborazione del vino.

Il provvedimento di revoca prevederà i termini e le modalità per lo smaltimento delle giacenze.

Art. 5. Sulle etichette apposte sui recipienti contenenti vini da tavola con indicazione geografica la dicitura «vino da tavola» dovrà essere riportata immediatamente al di sopra o al di sotto o sulla stessa riga dell'indicazione geografica del vino o dell'eventuale nome del vitigno o altra menzione aggiuntiva senza che vengano interposti altre parole o indicazioni obbligatorie o facoltative o disegni o simboli.

I caratteri da utilizzare per la suddetta dicitura non dovranno essere inferiori a quelli utilizzati per la indicazione geografica nel suo complesso o comunque a quelli utilizzati per riportare il riferimento al nome del vitigno e/o al modo di elaborazione del vino stesso.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali o di particolari esigenze di carattere tecnico-commerciale e purché non si determini confusione con denominazioni di origine che comprendano nomi di vitigni o riferimenti al modo di elaborazione, è in facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, su documentata

IL VINO E LA LEGGE

richiesta della ditta interessata, di consentire che sulle etichette, che dovranno a tal uopo essere autorizzate, le indicazioni relative al nome del vitigno e/o al modo di elaborazione del vino possano essere riportate in caratteri superiori a quelli utilizzati per l'indicazione geografica ma che comunque non superino il doppio di quelli dell'indicazione stessa.

Art. 6. Gli interessati ad utilizzare le indicazioni geografiche per la designazione e presentazione dei vini da tavola per le quali siano state presentate le domande di riconoscimento e di delimitazione delle relative zone di produzione ai sensi e per gli effetti dell'art. 2 del decreto ministeriale 21 dicembre 1977, potranno proseguire nell'utilizzazione delle indicazioni geografiche in attesa dell'esito delle domande di cui trattasi e comunque entro e non oltre il termine massimo di tre anni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

In caso di esito negativo è consentito un anno per lo smaltimento delle giacenze a decorrere dalla data di comunicazione dell'esito stesso.

Tale facoltà, da non intendersi precostitutiva di diritto acquisito, è subordinata alla condizione che i produttori delle uve dalle quali derivano i vini da tavola così designati, abbiano provveduto a presentare nel 1983, o negli anni precedenti, le dichiarazioni delle uve di cui all'art. 17 del citato decreto ministeriale 21 dicembre 1977.

Dette dichiarazioni, a far data dall'anno 1984, devono essere completate con i riferimenti atti ad individuare le aziende nel cui ambito sono prodotte le uve e con la espressa indicazione dei dati catastali.

Art. 7. Nei casi previsti al precedente art. 6 l'utilizzazione del nome dei vitigni o di altre menzioni in aggiunta alle indicazioni geografiche per la designazione dei vini da tavola è consentita solo qualora detta utilizzazione sia stata espressamente richiesta nelle domande e fatte salve le limitazioni poste dal decreto ministeriale 5 agosto 1982.

Qualora non siano state avanzate le richieste di cui al precedente comma gli interessati che intendano utilizzare detti nomi di vitigno o menzioni aggiuntive dovranno presentare una domanda integrativa nelle forme di rito ai sensi e per gli effetti dell'art. 2 del decreto ministeriale 5 agosto 1982.

Resta ferma la condizione, per quanto concerne i nomi dei vitigni, che nella dichiarazione delle uve di cui all'art. 17 del decreto ministeriale 21 dicembre 1977 i dichiaranti li abbiano espressamente indicati con riferimento alla superficie vitata coltivata con tale vitigno.

Art. 8. Limitatamente ai prodotti delle vendemmie 1983 e 1984 è consentito che per la presentazione e designazione dei vini da tavola le ditte interessate ad utilizzare le indicazioni geografiche accompagnate o no dal nome dei vitigni o menzioni aggiuntive a norma del decreto ministeriale 5 agosto 1982 e del presente decreto possano presentare le relative domande di riconoscimento e di delimitazione delle zone di produzione entro tre mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto.

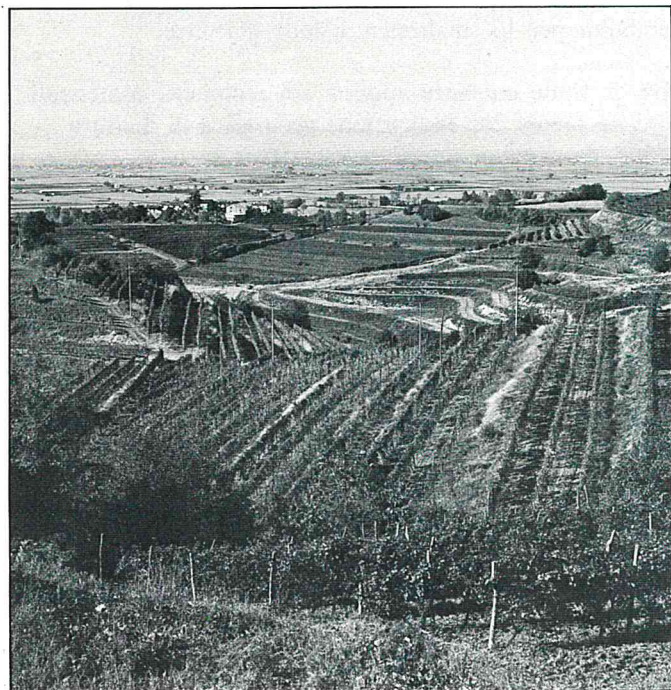
Le regioni, a loro volta, trasmetteranno al Ministero dell'agricoltura e delle foreste - Direzione generale della produzione agricola, con proprio motivato parere le domande di cui trattasi entro i successivi tre mesi.

È consentito utilizzare le indicazioni richieste con domande riferentisi alla vendemmia 1983 entro i termini previsti dal precedente art. 6.

Le regioni competenti sono comunque tenute a trasmettere al Ministero dell'agricoltura e delle foreste - Direzione generale della produzione agricola, entro il 31 marzo 1984, con il proprio motivato parere, le domande presentate dagli interessati entro il 31 dicembre 1983.

Resta altresì ferma la condizione prevista al secondo comma dell'art. 6 del presente decreto.

Roma, addì 9 dicembre 1983

Il Ministro: Pandolfi

Come concimare la vite

di CLAUDIO FABBRO

Per la vite, così come per tutte le piante erbacee ed arboree, sono fondamentali gli apporti equilibrati sia di macro elementi (azoto, fosforo, potassio, calcio, magnesio ecc., che vengono assorbiti in quantità rilevante...) che di microelementi (ferro, boro ecc. assorbiti in minima quantità...).

Sono elementi indispensabili sia per migliorare la qualità che la quantità delle produzioni ma anche per una serie di processi chimico-fisici ed enzimatici che provocano.

Prima di procedere ad un nuovo impianto sarebbe sempre opportuna un'analisi completa del terreno, che dovrebbe essere lasciato «riposare» in caso di reimpianto successivo ad estirpo di vecchi vigneti.

In base ai dati chimico fisici dell'analisi si procederà conseguentemente all'impostazione di un piano di concimazione che potrebbe così sintetizzarsi.

Come da indicazioni dell'Osservatorio per le malattie delle piante di Gorizia all'impianto non si dovrebbe trascurare apporti consistenti di letame bovino ben maturo (oltre 500 q.li/ettaro) o, in subordine, pollina confezionata ed addizionata a microorganismi, (fino a 15 q.li/ettaro), da interrare con lo scasso unitamente a concimi fosfo-potassici (ad esempio 5-9 q.li/ha di perfosfato minerale 19/21 e 4-6 q.li/ha di solfato potassico 50-52, meglio se magnesiaco.

Invece dei concimi semplici di cui sopra si potrebbe pure utilizzare qualche ternario a basso titolo d'azione (ad es. 10 q.li/ha di 8-20-24 o simili...).

Nelle singole buche andrà addizionato ulteriore letame e concime minerale, mai a contatto con le radici, e da questo momento si seguirà attentamente la fase di sviluppo della piantina, con eventuale irrigazione di soccorso e interventi frazionati con concimi azotati (urea - nitrato ammonico - nitropotassa) fino al mese di luglio.

Alla fine dell'inverno successivo all'impianto sarà opportuno incorporare ancora, lungo i filari, letame o pollina ed un concime ternario.

Durante il periodo vegetativo di questo secondo anno si interverrà ancora con concimi azoto-potassici entro il mese di giugno, con frequenti lavorazioni superficiali negli interfilari.

Con il sistema d'allevamento «Friuli» a marcato sviluppo vegetativo, (da consigliarsi per la pianura ed eventualmente per la pedecollina ma da non preferirsi, in collina, al «capovolto stretto» con 3-4 mila ceppi/ettaro...) il terzo anno dall'impianto può già essere considerato il primo di una certa produzione; pertanto si abbandoneranno le concimazioni organiche azotate, apportando però fosforo e potassio a fine autunno (terreni tenaci) o a fine inverno (terreni sciolti).

Urea e nitropotassa potranno eventualmente essere utilizzati tra maggio e fine giugno, così pure eventuali microelementi (boro, ferro ecc.) in caso di problemi di fioritura, germogliamento, allegagione ecc.; questi potranno essere addizionati agli antiperonosporici normali nei trattamenti serali.

Dopo alcuni anni di queste tecniche potrebbero riscontrarsi carenze organico-azotate e tornerà utile una adeguata concimazione letamica

Interessante, come da indirizzi molto razionali dell'Osservatorio per le Malattie delle Piante di Gorizia, un'eventuale semina di trifoglio incarnato (rosso) a fine agosto, la cui vegetazione andrà sovesciata ad aprile-maggio successivi conseguendo marcati miglioramenti nella struttura fisica del terreno.

È anche utile conoscere gli effetti positivi e negativi dei principali elementi sulla vite e sul vino, che di seguito riassumeremo:

l'azoto in eccesso, forzando la vegetazione, favorisce le infezioni crittogamiche (peronospora e botrite in particolare), crea problemi di colatura ed accresce le esigenze della pianta sia di fosforo che di potassio; se manca, invece, viene a ridursi lo sviluppo vegetativo e radicale, con fenomeni di clorosi, bassa percentuale di allegagione, maturazione dell'uva imperfetta e non simultanea.

Il vino che ne deriva riesce spesso poco armonico e manca di grinta e profumo. Il troppo azoto, sbilanciato con gli altri elementi, accentua la scarsa conservabilità e le difficoltà di illimpidimento dei vini, richiedendo spesso massicci usi di chiarificanti (bentonite, caseinato potassico ed altri...).

Carenze di fosforo riducono la lignificazione e l'accrescimento. Questo elemento non va trascurato se si vogliono vini profumati, che «tengano» l'acidità fissa e si conservino a lungo in finezza.

Il potassio è responsabile non solo della presenza buona di zucchero ma anche di profumo e conservazione; non bisogna comunque eccedere, in quanto, rompendosi l'equilibrio con calcio e magnesio si può verificare il ben noto disseccamento del rachide.

Tra gli elementi «minori» troppo spesso viene trascurato il boro.

Esso è un microelemento di fondamentale importanza nel processo fecondativo, soprattutto per varietà soggette ad aborto fiorale, colatura, acinellatura ecc. (Ricordiamo, fra gli altri, il Picolit ed il Cabernet franc).

Secondo alcuni autori favorisce la stessa fotosintesi, non sembra pericoloso sui lieviti in fermentazione ma può squilibrare, se in eccesso, il vino, anche con aumenti percentuali di alcole metilico.

L'estrema attenzione non solo nell'uso dei concimi ma anche dei prodotti anticrittogamici è di per se stessa già una garanzia per il consumatore, ma è importantissima la collaborazione costante e continua fra chi opera in campagna e chi sta in cantina.

È ben noto che molti fra i più efficaci e moderni ritrovati per la lotta anticrittogamica, se usati in dosi/ettaro eccessive o in prossimità della vendemmia, possono creare arresti o ritardi di fermentazione ed altri fenomeni sgraditi.

Ma è anche vero che errori veniali possono essere facilmente riparati utilizzando attrezzature enologiche adeguate.

Se proprio non si può disporre di un refrigeratore o una centrifuga per i mosti, almeno ci si orienti su un buon filtro o, per cantine di piccole dimensioni, ci si documenti sull'uso serio e spesso indispensabile dei chiarificanti.

Tutto ciò non a danno, ma per il bene del consumatore, che ha diritto di bere bene ed aver fiducia nel fornitore, che deve sapergli dare un prodotto fine e costante nel tempo.

Per fortuna in Friuli esiste una decisa armonia tra tradizione e progresso e l'immagine del nostro vino è perciò molto quotata.

LA MANIA DI SPARLARCI ADDOSSO

Al Direttore de «Il Punto» è stata inviata la lettera che riportiamo:

Egregio sig. Direttore
leggo con molta sorpresa e con grande amarezza l'articolo di Paolo Cautero dall'eloquente titolo «Questo consorzio fa acqua».

Non era questo, credo, lo scopo che Lei si prefiggeva, quando, incontrandomi mi disse «Pittaro, i vini dei Colli Orientali non tirano, bisogna dare una mano al Consorzio». Io risposi che ero dispostissimo a collaborare per una simile iniziativa.

Dopo pochi giorni arrivò il giornalista Cautero per un'intervista. Parlammo per circa un'ora. Discutemmo su tutti gli aspetti e i problemi del vino, cercando di analizzare le cause della minore popolarità dei vini dei Colli Orientali rispetto al Collio.

Ora vedo che il mio pensiero è stato completamente distorto. Da un'ora di intervista l'estensore dell'articolo ha extrapolato poche righe, togliendole da un contesto che voleva dire ben altro, falsando tutto il mio modo di pensare e di agire.

Non entro in polemica con gli altri intervistati, liberissimi di esprimere le loro idee, ma a questo punto dubito anche che le loro idee siano state riportate esattamente.

Questo incredibile attacco al Consorzio dei Colli Orientali e di conseguenza ai responsabili doveva, almeno avevo inteso, essere una mano tesa a risolvere i problemi che lo stesso consorzio ha, come li hanno un po' tutti gli altri consorzi, che vivono in difficoltà economiche notevoli. Invece s'è trasformato in un atto d'accusa che certamente non giova a nessuno, non ai dirigenti ai quali esterno la mia stima, non ai vini, non ai viticoltori.

Ad ogni modo, perché tutti sappiano come la penso e come mi sono espresso, spiegherò qui di seguito il mio pensiero.

1) «IL PUNTO»: «E al riguardo il paragone, in negativo, con il vicino Consorzio del Collio è fin troppo facile. Quest'ultimo funziona, eccome! Ciò accade perché è ben guidato».

D) - La domanda, alla quale ho risposto era questa (cito a memoria): Come mai il Collio funziona meglio dei Colli Orientali?

R) - Per molti motivi, non per uno solo:
- Il Collio ha un nome meraviglioso, facile da pronunciare ma soprattutto facile da ricordare. Basti pensare, per paragone, alla scelta dei nomi dei detersivi. Una sola parola, orecchiabile, entra e rimane memorizzata nel cervello.
- Il Collio ha maggiori possibilità economiche rispetto al fratello Colli Orientali.
- I produttori della zona sono quasi tutti iscritti al Consorzio e collaborano attivamente.
- Il Collio è nato prima dei Colli Orientali.
- È ben guidato.
- Fa molta pubblicità.
- Insomma è tutt'un'insieme di fattori che hanno reso possibile la maggior notorietà e di conseguenza la più facile commercializzazione dei vini.

2) «IL PUNTO»: «La collina, è l'opinione di Pittaro, ha basato troppo il suo discorso sulla qualità, dimenticando che essa, oggi, può essere perseguita anche in pianura. ecc.».

D, - Come mai c'è stato un avvicinamento fra i prezzi della pianura a quelli della collina?

R. - Questo è vero. Anche qui i motivi sono molteplici.

Premetto che il vino è figlio della natura e della mano dell'uomo (leggi tecnologia). La pianura ha investito moltissimi capitali in tecnologia di cantina, riuscendo a guadagnare parecchi punti in qualità e, di conseguenza, aumentando i prezzi. Ha inoltre investito molto in pubblicità.

La collina, forse, forte della grande qualità dei suoi vini, ha pensato che quest'arma, da sola, fosse un'arma vincente. Ha basato molto il suo discorso sulla qualità e poco sull'immagine.

Le leggi di mercato però c'insegnano che ciò non è sufficiente, se assieme non si costruisce un'immagine altrettanto valida.

Questo, egregio sig. Direttore, è il mio pensiero.
Questo è quanto intendevo dire. Mi rammarico che il Suo autorevole giornale cessi per un certo tempo le pubblicazioni. Spero che le riprenda presto e che questa mia lettera trovi giusta ospitalità.
Nel frattempo verrà pubblicata sul nostro bimestrale «Un Vigneto chiamato Friuli».
Mi rincresce altresì che il Presidente del Consorzio dei Colli Orientali del Friuli non possa ribattere alle critiche attribuitegli, sempre per la ragione di cui sopra. Spero lo faccia in altro modo, con altri mezzi.
Tanto Le dovevo, egregio sig. Direttore, per l'esattezza dell'informazione.

Distinti saluti.

Piero Pittaro

«PAGA PANTALONE»

Leggiamo su «Mese Regione» un articolo, senza firma, ma preannunciatoci dal «friulano» giornalista Lenoci, circa l'ipotetico nostro sperpero di danaro pubblico per la pubblicità al vino friulano.

L'accusa consiste in questo:

1) Fare la pubblicità al vino con soldi pubblici;
2) Fare la pubblicità fuori regione.

Con molta pazienza e buona volontà potremmo anche capire, se non giustificare, la sparata dell'estensore dell'articolo se:

1) Non ci avesse benevolmente richiesto di fare la pubblicità al vino (con soldi pubblici) sul suo giornale;
2) Se la Fiat facesse la pubblicità alle sue automobili a Torino, magari solo in fabbrica.

P. P.

Il Consorzio per la tutela dei vini D.O.C. «Colli orientali del Friuli» è una probante realtà sociale ed economica della vitienologia collinare

di GIOVANNI PELIZZO

Il Consorzio per la tutela dei vini D.O.C. «Colli orientali del Friuli», costituitosi — con atto notarile — il 18.4.1970 a Cividale, allo scopo di tutelare, proteggere e divulgare la produzione vitivinicola delle colline eoceniche che vanno da Tarcento a Corno di Rosazzo, interessando i Comuni di Magnano in Riviera, Nimis, Attimis, Povoletto, Faedis, Torreano, San Giovanni al Natisone, Buttrio, Premariacco, Manzano, Prepotto e Cividale, è sempre più diventato un Ente catalizzatore degli interessi degli operatori del settore, fino a cementare in esso la maggioranza dei vignaiuoli di queste colline.

Attualmente il Consorzio conta 270 aziende iscritte (e si registrano sempre nuove adesioni) con un totale di 750 ettari coltivati a vite, iscritti all'Albo della Camera di Commercio di Udine.

Gli scopi statutari vengono perseguiti effettuando il continuo controllo della situazione viticola associata per proteggere la produzione dei consorziati e garantire i consumatori sulla non proliferazione dei raccolti; l'assistenza tecnica di laboratorio, di cantina e di vigneto; l'assistenza legale e — limitatamente — anche l'assistenza promozionale, quest'ultima in collaborazione con altri Enti e Consorzi D.O.C. friulani.

Tutto questo avvalendosi di un tecnico, che opera remunerato dalla autotassazione dei Soci, da introiti provenienti da quote associative sull'ettarato, sulla produzione e sulla distibuzione dei bollini di qualità.

Ciò premesso, nel n. 1 dell'1 gennaio 1984, del quindicinale «Il Punto», a firma di Paolo Cautero, si legge una funerea disamina *dei mali che affliggono detto Consorzio, reo di «fare acqua da tutte le parti», carente di iniziative promozionali adeguate a dare il giusto risalto ai meravigliosi vini di questo estremo lembo del Friuli.*

È avvilente e scoraggiante leggere questi superficiali e faziosi giudizi, soprattutto per il cattivo servizio che fanno alla maggioranza di onesti vignaiuoli, che, nonostante storiche remore alla cooperazione, da un decennio si stanno adoperando, con inauditi sacrifici, per dare un'immagine unitaria ad un comprensorio, che, solo pochi anni fa, per l'accidentata costituzione geo-morfologica delle colline e per l'atavico individualismo friulano, era — ed è — tra i più disgregati e polverizzati dell'Italia.

«L'approfondita indagine», come la definisce l'estensore dell'articolo, non ha certo tenuto conto di queste remore, che avrebbe senz'altro potuto rilevare se, formulando la sua analisi, avesse interpellato almeno qualche persona più addentro ai problemi consortili.

Avrebbe così appreso che l'attuale Consiglio di Amministrazione, superando non poche difficoltà, è riuscito a sanare il bilancio finanziario e a dare una precisa identità ai 270 Soci regolarmente iscritti e catalogati tramite l'Albo dei Vigneti, da cui dipende la più precisa ed onesta tutela della D.O.C. anche a garanzia dei consumatori.

Senza voler entrare in polemica diretta con gli intervistati, alcuni dei quali smentiscono di aver rilasciato dichiarazioni come riportate dall'articolista, meraviglia l'enotecnico Pittaro, che, oltre a far confronti (sempre antipatici) tra Consorzi, tende a minimizzare le differenze qualitative che esistono tra i vini di collina e vini di pianura, a danno dei produttori di uve di collina, irreversibilmente esposti a sacrifici e costi.

Se l'attività promozionale non soddisfa certi detrattori, e sottacendo le loro discordi proposte per porvi rimedio, corre l'obbligo rammentare che, da quasi un decennio, in Friuli esiste proprio il Centro Regionale, preposto alla propaganda dei vini friulani, mentre i Consorzi, che sopravvivono con l'autotassazione dei Soci, integrata da modesti oboli concessi dalla Regione o da altri Enti, offrono preziosa assistenza tecnica e di controllo.

L'enotecnico Pittato conosce molto bene la reale situazione dei Consorzi D.O.C. della Regione, i cui Presidenti, anche recentemente, hanno suonato le campane a martello per le difficoltà economiche e di personale in cui si trovano — «ecco come funzionano anche gli altri Consorzi!!!».

Il bistrattato lavoro di ordinaria amministrazione del Consorzio, come viene definito da taluni, si traduce, oltre alle varie attività indicate in premessa, in quasi settemila analisi di campioni all'anno (e non sono poche) con i conseguenti suggerimenti tecnici atti a correggere e migliorare i vini, che l'articolista, bontà sua, riconosce di ottima qualità.

Il mercato vinicolo nazionale attraversa, purtroppo, un periodo di grave crisi nei consumi e l'arma migliore per i produttori onesti è quella di fornire, ai consumatori che pagano, prodotti di sicura origine e di alta qualità, in modo da continuare ad offrire della zona dei Colli orientali del Friuli e dei vini che ivi si producono un'immagine seria e di prestigio.

L'Istituto Tecnico Agrario di Cividale si avvia al 25° anno di attività

I primi enotecnici a luglio

Il prossimo anno l'Istituto Tecnico Agrario Statale «Paolino d'Aquileia» di Cividale del Friuli compirà i 25 anni di vita.
La sua storia segue, nel settore dell'istruzione tecnica, l'evoluzione che l'agricoltura friulana ha operato nel corso degli ultimi decenni.
La sede che lo ospita è stata sempre sede di istruzione agraria, dapprima come settore addestrativo degli orfani della M.V.S.N. ospitati durante il ventennio fascista in un vicino collegio, poi come settore addestrativo degli orfani di guerra e successivamente come Scuola Tecnica Agraria.
Nel 1955 viene istituita come sede staccata del più illustre I.T.A.S. di Conegliano Veneto la prima classe del corso per periti agrari.
Nell'anno scolastico 1959-60, con il conseguimento del diploma da parte dei primi periti agrari la scuola acquisisce l'autonomia e diventa il primo istituto agrario della Regione.
La scuola si sviluppa gradatamente, ma con sicurezza negli anni che vanno dal 1960 al 1967.
Il numero degli allievi è piuttosto modesto, poco più di un centinaio, ma il grado di preparazione che l'istituto riesce a dare è di buona levatura ed i periti che si diplomano vanno a costituire i quadri tecnici delle organizzazioni pubbliche e private che si sviluppano nell'agricoltura regionale.
Occorre ricordare come in questi anni la scuola sia stata guidata da una persona, forse poco nota ai più, ma di grande rilievo educativo, quale è stato il preside Gerolamo Ferrari. Di modi piuttosto burberi che nascondevano una grande passione per l'istituto ed una altrettanto grande capacità tecnica ed educativa, il preside Ferrari ha lasciato un'impronta indelebile in chi lo ha conosciuto e soprattutto nei suoi allievi, che a distanza di anni conservano un vivissimo ricordo della sua figura.
Con il 1968 l'Istituto inizia una fase di espansione del numero degli iscritti che in 10 anni, prima sotto la presidenza del prof. Felice De Lorenzo e poi del prof. Angelo Albini, lo portano ad oltre 800 iscritti.
La crescita crea naturalmente problemi logistici e di strutture didattiche che vengono risolti in modo soddisfacente, nonostante il dramma del terremoto del 1976, e che garantiscono il mantenimento di buoni livelli educativi e di preparazione agli studenti.
Dal 1980, sanate le ferite del sisma e con il calo degli iscritti dovuto ad evidenti motivi demografici, e alla nascita dell'ITAS di Spilimbergo, l'insegnamento sviluppa nuove iniziative atte a meglio aderire alla realtà agraria della regione. Nel 1980 viene istituito il corso sperimentale sulla coltivazione ed il trattamento delle piante officinali e sorge la sede staccata di Gradisca d'Isonzo; l'anno successivo nasce il corso di specializzazione in viticoltura ed enologia che nell'attuale anno scolastico diplomerà i primi periti agrari enotecnici.
A quasi 25 anni dalla nascita l'I.T.A.S. di Cividale del Friuli presenta un bilancio estremamente positivo della sua presenza.
679 iscritti dei quali 122 presso la sede di Gradisca d'Isonzo; oltre 1.000 diplomati in gran parte inseriti nell'attività tecnico-professionale agraria o che proseguendo gli studi si sono laureati, soprattutto in scienze agrarie; un corpo docente di livello qualitativo tra i migliori; strutture didattiche in grado di fornire una preparazione ottimale sono i dati salienti di questa istituzione scolastica del Friuli.
A ciò si aggiunge un progressivo inserimento nella realtà tecnica dell'agricoltura regionale, che rende strettissimo il legame tra la scuola ed il mondo rurale, consentendo di preparare tecnici aggiornati, anche se alle prime armi, comunque in grado di inserirsi con successo nelle più diverse attività che il mondo agricolo prospetta.

VITTORIO COPPOLA

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

PERIODICO BIMESTRALE
DEL CENTRO REGIONALE
PER IL POTENZIAMENTO
DELLA VITICOLTURA
E DELL'ENOLOGIA
DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

Reg. Trib. Udine n. 20 del 11.6.83
Sped. in abb. post. - Gr. IV
Pubblicità inf. al 70%